OENOFRANCE

PRODUITS
DE COLLAGE

VINIFICATEUR SR NATUREO

Préparation sans PVPP
pour le collage préventif des moûts rosés

CARACTERISTIQUES

VINIFICATEUR SR NATUREO est un mélange complexe de bentonites, de protéines de pois et de caséine. **VINIFICATEUR SR NATUREO** est une alternative sans PVPP au **VINIFICATEUR SR**.

PROPRIETES ŒNOLOGIQUES

- Elimination des polyphénols responsables du jaunissement
- Prévention des phénomènes de pinking
- Concours à une meilleure stabilité de la couleur dans le temps
- Adsorbtion sélective des protéines instables
- Préservation des qualités organoleptiques des vins rosés

APPLICATIONS

- Traitement préventif des moûts rosés et plus particulièrement des jus de goutte

DOSE D'EMPLOI

Dose recommandée: 40 à 100 g/hL selon l'état sanitaire de la vendange et l'intensité colorante de la matière première.
Dose maximale légale selon la réglementation européenne en vigueur: 250 g/hL

MODE D'EMPLOI

Disperser **VINIFICATEUR SR NATUREO** dans 10 fois son poids d'eau. Laisser gonfler pendant une heure avant de bien homogénéiser. Incorporer au volume à traiter au cours d'un remontage en circuit fermé ou mieux à l'aide d'un Dosacol (raccord de collage spécifique).

En cas d'utilisation à une dose importante, il est fortement recommandé de fractionner l'apport de **VINIFICATEUR SR NATUREO** pendant la fermentation alcoolique. Le traitement sera en effet plus efficace.

Précaution d'utilisation :
Produit pour usage œnologique et industries agro-alimentaires.
Utiliser conformément à la réglementation en vigueur.

INGREDIENTS

bentonites, protéine végétale de pois, caséine soluble.

SAS SOFRALAB - 79, av. A.A. Thévenet - BP 1031 - MAGENTA - 51319 EPERNAY Cedex - France
Tél. : + 33 3 26 51 29 30 - Fax : + 33 3 26 51 87 60 - **www.oenofrance.com**

SOFRALAB
The Oenological Company

CONDITIONNEMENT

Sac de 5 kg – Carton de 3 x 5 kg.

CONSERVATION

Emballage plein, scellé d'origine, à l'abri de la lumière dans un endroit sec et exempt d'odeur.
Emballage ouvert : à utiliser rapidement.
A utiliser de préférence avant la DLUO inscrite sur l'emballage.

Les informations figurant ci – dessus correspondent à l'état actuel de nos connaissances. Elles sont données sans engagement ou garantie dans la mesure où les conditions d'utilisation sont hors de notre contrôle. Elles ne dégagent pas l'utilisateur du respect de la législation et des données de sécurité en vigueur. Ce document est la propriété de SOFRALAB et ne peut être modifié sans son accord.

SAS SOFRALAB - 79, av. A.A. Thévenet - BP 1031 - MAGENTA - 51319 EPERNAY Cedex - France
Tél. : + 33 3 26 51 29 30 - Fax : + 33 3 26 51 87 60 - **www.oenofrance.com**